

BERTANI

Amarone della Valpolicella Classico

Herkomst

Valpolicella, Veneto. Italië

Druivenrassen

80% Corvina Veronese en 20% Rondinella

Vinificatie

Druiven worden gedroogd in traditionele droogkamers, zonder de temperatuur- of vochtigheidsregeling te forceren. Daarna rusten ze 120 dagen op rekken en begin januari start het persen en alcoholische vergisting.

Rijping

Gedurende 7 jaar in Slavonische eikenhouten vaten van 60 hectoliter. Vervolgens een rijping in de fles voor minimaal 1 jaar.

Alcoholpercentage

15%

Proefnotitie

Een intense rode kleur met granaat highlights. De neus wordt gekenmerkt door typische noten van pruimen en kersen, gevolgd door zoethout en specerijen. De mond onthult tonen van rode bessen, gezoet met zachte kruidige tonen, in perfecte balans met de zuurgraad en tannines.

Wijn-spijs

Rijke stoofschotels, oude brokkelige parmezaanse kaas.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

